Manuale d'Uso

Cayenna

Forno Elettrico Ventilato

Si invita a prendere in considerazione l'eventualità di riciclare i materiali dell'imballaggio e di donare a terzi l'elettrodomestico che non si utilizza più.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si utilizza il fornetto elettrico è necessario osservare tutte le seguenti precauzioni: Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di iniziare ad usarlo.

- Per evitare scottature, non toccare mai il mobile: servirsi degli appositi comandi per le regolazioni e della maniglia per l'apertura del vano.
- Per evitare il rischio di folgorazione, non immergere il cavo di alimentazione, la spina del cavo o ogni altra parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Quando il forno è utilizzato da bambini, o in loro presenza, è necessaria l'attenta e costante supervisione di un adulto.
- Quando non si utilizza il forno e prima di ogni operazione di pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di rete elettrica e attendere che si sia completamente raffreddato.
- Non utilizzare mai il forno in caso di danni al cavo di alimentazione e/o alla spina, o di malfunzionamento dovuto a cadute, urti o altro. Per un controllo, una messa a punto o una riparazione dell'apparecchio rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- L'impiego di accessori non autorizzati dal produttore può causare incendi o gravi lesioni alle persone.
- Non utilizzare all'aperto o in luoghi particolarmente umidi.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga o penda dal tavolo o dal ripiano su cui è posizionato il forno. Non mettere a contatto il cavo di alimentazione con superfici calde.
- Non posizionare il forno nei pressi di un piano di cottura a gas o elettrico, o di altre sor genti di calore.
- Non muovere o spostare il forno mentre al suo interno sono presenti contenitori con olio o altri liquidi bollenti.
- Per scollegare il forno dall'alimentazione, ruotare la manopola del timer in posizione "OFF", quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Evitare di utilizzare il forno per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato e co struito.
- Per evitare il rischio di incendio e/o di folgorazione, non inserire nel forno cibi di dimen sioni troppo grandi né oggetti di metallo di alcun tipo.
- Per evitare il rischio di incendio, tenere il forno lontano da pareti, tende, tappeti e altri oggetti infiammabili mentre è in funzione. Non posizionare alcun oggetto sopra il forno in funzione.
- Per evitare il rischio di folgorazione, non pulire mai il vano di cottura con paglietta metalli ca: i frammenti che potrebbe rilasciare potrebbero provocare un corto circuito.
- È necessario prestare estrema cautela quando si utilizzano teglie o altri contenitori di materiali diversi da metallo o vetro resistente al calore.
- Non riporre nel vano accessori diversi da quelli consigliati dal costruttore, anche se il forno non è in funzione.
- Non riporre nel forno i seguenti materiali:
  - carta
  - cartone
  - plastica
- Per evitare il rischio di surriscaldamento, non rivestire mai con fogli di alluminio la leccarda o le altre parti del forno.

Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso in ambito domestico.

NON UTILIZZARE IL FORNO NEL CASO IN CUI IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SIA DANNEGGIATO, O QUALORA IL SUO FUNZIONAMENTO DENOTI ANOMALIE.

• La lunghezza del cavo di alimentazione è ridotta, in modo da impedire che vi si possa inciampare o che sia di ostacolo.
• Se necessario, si può utilizzare una prolunga.
• Nel caso in cui si impieghino prolunghe o prese multiple:
  - il loro amperaggio deve essere uguale o superiore a quello del forno;
  - se il cavo originale prevede la messa a terra, anch'esse ne devono essere dotate;
  - non devono sporgere o pendere dal tavolo o dal ripiano su cui è posizionato il forno.

MESSA A TERRA

Il forno deve essere collegato ad una presa di alimentazione dotata di messa a terra.

ATTENZIONE: Al fine di assicurare la massima protezione contro eventuali rischi di folgorazione, questo forno deve essere collegato ad una presa di corrente dotata di messa a terra.

DESCRIZIONE

1. Mobile
2. Pannello dei comandi
3. Manopola di regolazione della temperatura
4. Manopola di selezione della modalità di cottura
5. Manopola di programmazione del timer
6. Piedini
7. Spia luminosa rossa
8. Spia luminosa blu
9. Sportello
10. Maniglia dello sportello
11. Pannello frontale
12. Leccarda
14. Pinza

ISTRUZIONI PER L'USO

OPERAZIONI PRELIMINARI

• Togliere dall'interno del vano di cottura tutti gli elementi dell'imballaggio e rimuovere tutte le etichette adesive.
• Controllare l'integrità dell'imballaggio e la presenza di tutti gli accessori. Qualora si notassero eventuali danni o la mancanza di alcuni componenti, riconsegnare al più presto il forno al rivenditore.

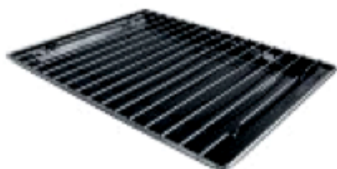
PERICOLO: Pericolo di soffocamento! Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini. I sacchetti e le parti in polistirolo possono provocare l'occlusione delle vie respiratorie e il conseguente soffocamento.
• Posizionare il forno su una superficie stabile, piatta e resistente al calore.
• Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente dotata di messa a terra.

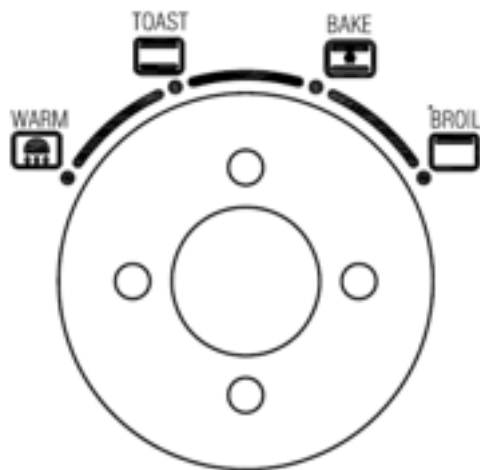
ATTENZIONE: Al primo utilizzo del forno si potrebbero notare odore di bruciato e/o fumo. Ciò è normale, ed è provocato dalla combustione dei rivestimenti protettivi applicati alle resistenze in fase di costruzione.
• Prima di iniziare ad utilizzare normalmente il forno, lasciarlo acceso per circa 15 minuti alla massima temperatura tenendo lo sportello aperto, avendo cura che l'ambiente sia ben ventilato.

PERICOLO: Evitare che, durante l'uso, il cavo di alimentazione entri in contatto con le superfici del mobile.

PERICOLO: Per estrarre dal forno mentre è caldo o acceso la leccarda o la griglia, utilizzare sempre l'apposita pinza.
• Prima di pulire il forno si deve attendere che sia completamente raffreddato.

ACCESSORI

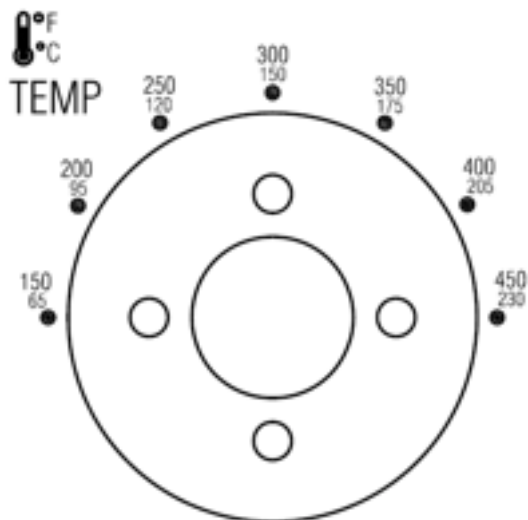
ACCESSORI	ALIMENTI (elenco indicativo)	COME UTILIZZARE LA PINZA
LECCARDA	1. Alette di pollo 2. Bistecche e hamburger 3. Gratin 4. Torte 5. Qualsiasi altro alimento da cuocere al forno	
LECCARDA E GRIGLIA	1. Pesce	

ATTENZIONE: Prestare la massima attenzione nel rimuovere dal vano di cottura alimenti (in particolar modo se liquidi) bollenti.

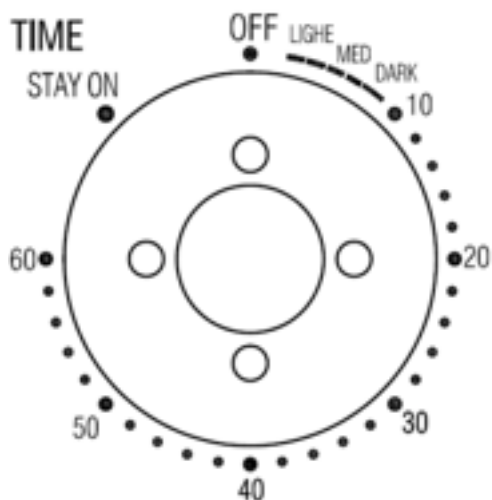
MANOPOLE DI REGOLAZIONE

Riscaldamento inferiore
Per tenere al caldo gli alimenti.

Riscaldamento superiore e inferiore
Pane, muffin, toast, ecc.

Riscaldamento superiore e inferiore
Torte, crostate, carni, ecc.

Riscaldam. superiore + Ventilazione
Pesci, carni, pollame, costolette e braciole di maiale, ecc.

MANOPOLE DI REGOLAZIONE

Temperatura: 65-230 °C

Ruotare la manopola in senso orario in modo da selezionare la temperatura più adatta.

Timer : 0-60 minuti

Ruotare la manopola in senso orario in modo da impostare la durata desiderata del ciclo di cottura.

STAY ON: in questa posizione il ciclo di cottura non si interrompe automaticamente, e il forno resta costantemente acceso.

LGHT / MED / DARK: per la cottura di toast.
160 minuti: per impostare la durata a passi di 10 minuti.

SPIE LUMINOSE

• Spia rossa e spia blu accese simultaneamente: il forno è collegato alla corrente e la manopola TIMER si trova in qualsiasi posizione ad eccezione di OFF.
• Spia rossa accesa e spia blu spenta: durante l'uso, si è raggiunta la temperatura impostata.
• Se la temperatura interna del vano di cottura scende oltre un certo limite, il termostato entra in funzione. In questo caso, la spia blu si riaccende.

ATTENZIONE: Quando si porta la manopola di selezione della modalità di cottura in posizione BAKE, la ventola entra automaticamente in funzione.

ATTENZIONE: Se si desidera impostare una breve durata di un ciclo di cottura, ruotare in senso orario la manopola del timer sino al valore corrispondente ai 10 minuti successivi, quindi ruotarla in senso antiorario in corrispondenza della frazione desiderata. In questo modo si potrà impostare la durata con la massima precisione.

PERICOLO: Non lasciare mai il fornetto incustodito mentre è in funzione.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

• Per accendere il fornetto, portare la manopola TIMER in una posizione diversa da OFF. Entrambe le spie luminose si accenderanno.
• Per spegnere il fornetto, portare la manopola TIMER in posizione OFF. Entrambe le spie luminose si spegneranno.

PERICOLO: Utilizzare esclusivamente gli accessori consigliati dal produttore, come ad esempio contenitori in metallo o vetro termoresistente. Non usare mai contenitori o utensili in carta, cartone, plastica o altri materiali infiammabili.

PERICOLO: Per estrarre dal vano, al termine del ciclo di cottura, i contenitori in cui sono riposti gli alimenti, utilizzare sempre guanti da forno protettivi.

RISCALDAMENTO

ATTENZIONE: La funzione di riscaldamento, utile per mantenere al caldo i cibi già cotti, non deve essere prolungata oltre i 30 minuti. Dopo tale limite, i cibi possono asciugarsi eccessivamente e bruciare. La leccarda deve trovarsi nella posizione centrale.
• Disporre la leccarda nella posizione centrale.
• Ruotare la manopola TEMP sulla posizione corrispondente a 80 °C.
• Ruotare la manopola FUNCTION in posizione WARM.
• Porre sulla leccarda il contenitore con i cibi da mantenere caldi.
• Ruotare la manopola TIMER in posizione STAY ON (sempre acceso), oppure su quella corrispondente alla durata desiderata. Entrambe le spie luminose si accendono.
• Al termine, estrarre dal vano il contenitore e ruotare la manopola TIMER in posizione OFF. Entrambe le spie luminose si spengono.

PERICOLO: Per estrarre dal vano, al termine del ciclo di cottura, i contenitori in cui sono riposti gli alimenti, utilizzare sempre guanti da forno protettivi. Usare sempre la massima cautela nell'estrarre o inserire la leccarda.

COTTURA DI TOAST

ATTENZIONE: Questo fornetto permette di tostare da 4 a 6 fette di pane, 6 muffin, waffle o torte surgelati. Disporre la leccarda nella posizione centrale. Questa funzione prevede l'attivazione degli elementi riscaldanti superiore e inferiore.

• Disporre la leccarda nella posizione centrale.
• Ruotare la manopola TEMP sulla posizione corrispondente a 230 °C.
• Ruotare la manopola FUNCTION in posizione TOAST.
• Porre sulla leccarda il contenitore con gli alimenti.
• Ruotare la manopola TIMER su una posizione corrispondente al livello di doratura desiderato. Entrambe le spie luminose si accendono.
• Al termine, il fornetto emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. Entrambe le spie luminose si spengono.

ATTENZIONE: Se si desidera impostare una breve durata di un ciclo di cottura, ruotare in senso orario la manopola del timer sino al valore corrispondente ai 10 minuti successivi, quindi ruotarla in senso antiorario in corrispondenza della frazione desiderata. In questo modo si potrà impostare la durata con la massima precisione.

LIVELLO	DURATA	grado DORATURA
LIGHT	Circa 4 minuti	Chiara
MED	Circa 5 minuti	Media
DARK	Circa 7 minuti	Scura

ATTENZIONE: Si raccomanda di estrarre gli alimenti dal vano non appena la cottura è terminata. In caso contrario potrebbero bruciare.

COTTURA

ATTENZIONE: Questa funzione è basata sul riscaldamento costante e uniforme del vano di cottura. Entrambi gli elementi riscaldanti vengono attivati, e il funzionamento della ventola assicura l'omogeneità della distribuzione di aria calda. Regolando opportunamente la durata e la temperatura, questa funzione può essere utilizzata per la cottura di:
- biscotti, torte e crostate
- pizze
- roast beef, carne di maiale, pollame (polli o tacchini) ed altri tipi di alimenti.

Cottura di torte e biscotti

ATTENZIONE: Quando si utilizza questa funzione, la leccarda deve trovarsi nella posizione più alta.
• Posizionare la leccarda.
• Ruotare la manopola TEMP sulla posizione corrispondente alla temperatura desiderata.
• Ruotare la manopola FUNCTION in posizione BAKE.
• Preriscaldare il fornetto in modo che raggiunga la temperatura impostata. Se necessario, ruotare la manopola TIMER su una posizione corrispondente alla durata desiderata. La spia luminosa POWER si accende.

• Porre sulla leccarda il contenitore con gli alimenti da cuocere.
• Ruotare la manopola TIMER in posizione STAY ON (sempre acceso), oppure su quella corrispondente alla durata desiderata. Entrambe le spie luminose si accendono.
• Se si è impostata una durata, al termine del ciclo il fornetto emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. La spia luminosa POWER si spegne.
• Se non si è impostata una durata, per interrompere la cottura si deve ruotare la manopola TIMER in posizione OFF. La spia luminosa POWER si spegne.

Cottura di pizze

ATTENZIONE: Il fornetto permette di cuocere pizze dal diametro massimo di circa 30 centimetri.
Per cucinare una sola pizza: inserire la griglia in posizione centrale.
Per cucinare simultaneamente due pizze: inserire la griglia nella posizione più in alto e la leccarda nella posizione più in basso. La pizza che si trova più in alto risulterà cotta qualche minuto prima rispetto a quella che si trova più in basso; si consiglia quindi di invertire la posizione delle pizze a metà cottura.

• Disporre la griglia nella posizione superiore e, se necessario, la leccarda nella posizione inferiore.
• Ruotare la manopola TEMP sulla posizione corrispondente a 230 °C.
• Ruotare la manopola FUNCTION in posizione BAKE.
• Preriscaldare il fornetto per circa 15 minuti, ruotando la manopola TIMER sulla posizione corrispondente alla durata desiderata. La spia luminosa POWER si accende.
• Trascorsi 15 minuti il fornetto emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. La spia luminosa POWER si spegne.
• Impostare la temperatura desiderata (indicata sulla confezione della pizza).
• Disporre la pizza sulla griglia, e l'eventuale seconda pizza sulla leccarda.
• Ruotare la manopola TIMER sulla posizione STAY ON (sempre acceso), oppure su quella corrispondente alla durata desiderata. La spia luminosa POWER si accende.
• Se si è impostata una durata, al termine il fornetto emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. La spia luminosa POWER si spegne.
• Se non si è impostata una durata, al termine della cottura ruotare la manopola TIME in posizione OFF. La spia luminosa POWER si spegne.

Cottura alla griglia

ATTENZIONE: Quando si utilizza questa funzione entra in funzione solo l'elemento riscaldante superiore, e la griglia deve essere posta nella posizione più alta. Porre la leccarda nella posizione centrale, in modo che raccolga i succhi che fuoriescono dagli alimenti durante la cottura.

• Ruotare la manopola TEMP sulla posizione corrispondente a 230 °C.
• Ruotare la manopola FUNCTION in posizione BROIL.
• Preriscaldare il fornetto per circa 15 minuti, ruotando la manopola TIMER sulla posizione corrispondente alla durata desiderata. La spia luminosa POWER si accende.
• Trascorsi 15 minuti il fornetto emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. La spia luminosa POWER si spegne.
• Cospargere con olio o con una marinata gli alimenti da cuocere e disporli sulla griglia, da inserire nella posizione più alta. Gli alimenti devono trovarsi il più vicino possibile all'elemento riscaldante superiore, senza però entrare in contatto.

• Impostare per mezzo della manopola TEMP la temperatura desiderata.
• Ruotare la manopola TIMER sulla posizione STAY ON (sempre acceso), oppure su quella corrispondente alla durata desiderata. La spia luminosa POWER si accende.
• Se si è impostata una durata, al termine il fornetto emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. La spia luminosa POWER si spegne.
• Se non si è impostata una durata, al termine della cottura ruotare la manopola TIME in posizione OFF. La spia luminosa POWER si spegne.

ATTENZIONE: Mentre si utilizza la funzione di cottura alla griglia si deve tenere lo sportello leggermente aperto, in modo da rendere più uniforme la temperatura all'interno del vano.

ATTENZIONE: Le seguenti temperature e durate dei cicli di cottura sono riportate a solo scopo indicativo, e devono essere adattate in base ai propri gusti o alle necessità. I valori sono riferiti ad alimenti a temperatura da frigorifero, e presuppongono che il fornetto sia stato preriscaldato a 230 °C per circa 15 minuti.

Alimenti	Temperatura	Durata (per 1/2 kg di alimenti, minuti)
Manzo	150 - 160 °C	25 - 30
Maiale	160 °C	40 - 45
Prosciutto	150 - 160 °C	35 - 40
Pollo	180 °C	25 - 30
Tacchino	180 °C	25 - 30

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Si raccomanda di preriscaldare sempre il fornetto, in modo da abbreviare la durata dei tempi di cottura.
• Le durate dei cicli di cottura riportate nella tabella soprastante sono indicative, e sono riferite ad alimenti appena estratti dal frigorifero. Nel caso di alimenti a temperatura ambiente dovranno essere abbreviate, e nel caso di alimenti estratti dal congelatore dovranno essere prolungate.
• Per interrompere anticipatamente la cottura, portare la manopola TIMER in posizione OFF.
• Se nel vano di cottura dovesse svilupparsi un principio di incendio tenere lo sportello chiuso, ruotare la manopola TIMER in posizione OFF e scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una corretta pulizia del forno ne assicurerà il costante funzionamento ottimale. Si raccomanda di pulire il forno dopo ogni utilizzo, in modo da evitare la formazione di residui tenaci. Il forno non contiene parti soggette a manutenzione. Ogni eventuale riparazione deve essere effettuata presso un centro di assistenz atecnica autorizzato.

PERICOLO: Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia ci si deve accertare che la manopola TIMER si trovi in posizione OFF, che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente e che il forno non sia caldo.

ATTENZIONE: Al fine di evitare folgorazioni non immergere in acqua il forno, il cavo di alimentazione o la relativa spina. Evitare di utilizzare spugnette abrasive o paglietta metallica. Asciugare accuratamente tutte le parti al termine della pulizia, prima di ogni utilizzo del forno o prima di riporlo. Assicurarsi che all'interno del forno non penetrino mai acqua o altri liquidi.

- Per facilitare la pulizia del vano estrarre la griglia e la leccarda.
- Per pulire le pareti del vano di cottura utilizzare una spugnetta inumidita e, nel caso in cui sia necessario, del detergente neutro.
- Prestare la massima attenzione nel pulire le zone attigue agli elementi riscaldanti, in modo da evitare di danneggiarli.
- La griglia e la leccarda possono essere lavate in lavastoviglie, oppure con acqua calda corrente.
- Si consiglia di pulire il forno dopo ogni utilizzo, in modo da evitare l'incrostazione di residui.

ATTENZIONE: Prima di ricollegare il forno alla presa di corrente, o prima di iniziare ad utilizzarlo, si deve verificare che tutte le sue parti e le sue superfici siano perfettamente asciutte.

CONSERVAZIONE

- Prima di riporre il forno si deve controllare che si sia completamente raffreddato e verificare che tutte le sue parti e le sue superfici siano perfettamente pulite e asciutte.
- Avvolgere il cavo di alimentazione nell'alloggiamento appositamente previsto.
- Si raccomanda di riporre il forno in un luogo asciutto e in una posizione stabile, utilizzando preferibilmente l'imballo originale. Assicurarsi che il forno e il relativo cavo di alimentazione non siano alla portata di bambini o di animali domestici.

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Contribuite alla salvaguardia dell'ambiente!
Il prodotto deve essere smaltito rispettando le normative locali, e consegnato ad un apposito centro di raccolta.

Importato da START-UP s.r.l.s. - Via Carletto 15 - 41013 Castelfranco Emilia (Mo) Italy